

RESTAURANT SCOLAIRE EPANNES

Menus du 5 mai au 6 juin 2025



Plat végété

LUNDI 5 MAI	MARDI 6 MAI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI 9 MAI	LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPEES		CONCOMBRE VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	BETTERAVES VINAIGRETTE		
CHIPOLATAS GRILLÉES	PATES BOLOGNAISES		POISSON MEUNIERE	EMINCÉ DE VOLAILLE	PIZZA DU CHEF		
LENTILLES CUISINÉES	AU BOEUF		FRITES	LÉGUMES DU POTAGER (pdt)	SALADE VERTE		
EDAM	TOMME		FROMAGE OU LAITAGE	BRIE	FROMAGE OU LAITAGE		
FRUIT DE SAISON	GLACE		SALADE DE FRUITS FRAIS	LIEGEOIS CARAMEL	FRUIT DE SAISON		

LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI	LUNDI 2 JUIN	MARDI 3 JUIN	JEUDI 5 JUIN	VENDREDI 6 JUIN
HARICOTS BEURRE	TABOULÉ FRAIS	MACEDOINE	MOUSSE DE FOIE ET TOASTS	MELON	RADIS BEURRE	SALADE AU GOUDA ET TOMATES	SALAMI et SAUCISSON À L'AIL
ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME	PALERON DE BŒUF BRAISÉ SAUCE BRUNE	OMELETTE	POISSON FRAIS SAUCE OSEILLE	BLANQUETTE DE VOLAILLE	JAMBON GRILLÉ	TAJINE VEGE	POISSON DU MARCHÉ SAUCE ROCHELaise
RIZ PILAF	RATATOUILLE FRAÎCHE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	POELEE DE LEGUMES	LÉGUMES BLANQUETTE / PDT	MOGETTES / SALADE	SEMOULE/ LÉGUMES TAJINE	EPINARDS A LA CREME
YAOURT LOCAL	CAMEMBERT	GOUDA	FROMAGE OU LAITAGE	EMMENTAL	FROMAGE BLANC	ST NECTAIRE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	FROMAGE BLANC CONFITURE	ANANAS RÔTI AU CARAMEL	GLACE	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement



LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
OEUF MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MAQUEREAUX	SALADE GRECQUE
POISSON AU FOUR SAUCE CREME	MIJOTÉ DE BŒUF	SAUTÉ DE POULET FAÇON GRAND MÈRE	QUICHE EPINARD CHEVRE
RIZ NATURE	DUO DE CAROTTES	PUREE DE LEGUMES DE SAISON	FRITES / SALADE
TOMME	ST PAULIN	CHEVRE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	COMPOTE	SALADE DE FRUITS FRAIS



Cuisinier du Poitou